WALDMAX
Ausflugsgaststätte

Für Ihren perfekten Feiertag in der Ausflugsgaststätte Waldmax

Das Ausflugslokal Waldmax ist zu jeder Jahreszeit der Ort für individuelle Feiern in kleinem Rahmen oder auch für rauschende Feste, die man nie mehr vergessen wird. Weit weg vom Alltagstrubel und dem Lärm der Stadt finden Sie uns idyllisch eingebettet mitten im Wald.

Vorausschauend und mit viel Erfahrung kümmern wir uns um die Organisation Ihrer Feierlichkeit, wie Geburtstage, Hochzeiten, Firmenfeiern oder Jugendweihe.

Ob rustikales Buffet, Fingerfood für Ihren Cocktailempfang oder das mehrgängige Menü – unser eingespieltes Küchenteam erstellt Speisen von bodenständig bis hin zu raffinierten Köstlichkeiten. Unser freundliches Serviceteam sorgt aufmerksam für den reibungslosen Ablauf, der dezent aus dem Hintergrund koordiniert wird.

Wir beraten Sie mit all unserer Erfahrung, stimmen die Räumlichkeiten und deren Gestaltung mit Ihnen ab, dekorieren mit Liebe zum Detail und schaffen so das Ambiente, wie Sie es sich für diesen Tag wünschen. Nutzen Sie unser Know – how, um Ihre Gäste zu begeistern und Ihren ganz persönlichen Festtag unbeschwert genießen zu können.

Für eine persönliche Beratung stehen wir Ihnen in Verbindung mit einem

Termin vor Ort zur Verfügung.

Carolin Schulze 0351/ 890 4620 // 0151/105 564 06 // info@waldmax.de

Ihr Veranstaltungsplaner: Carolin Schulze 0151-10556406

WALDMAX
Ausflugsgaststätte

Unsere Räumlichkeiten

Unsere Räumlichkeiten sind individuell Bestuhlbar und ganz auf Ihre Ansprüche auszurichten. Wir beraten Sie gern persönlich!

Gaststube - 80 Plätze

Unsere Gaststube bietet Ihnen mit vielen gemütlichen Nischen und Bänken individuelle Möglichkeiten zum Verweilen. Ob ein romantisches Candellight-Dinner, eine Pause nach Ihrer Wanderung in größerer Gruppe, oder ein familiäres Sonntagsessen.

Umsatzgarantie für Exklusivbuchung: 1.900 €

Zimmer Grüner Baum - 40 Plätze

In Traditionellem Rahmen finden Sie

hier die Möglichkeit in geschlossener Gesellschaft zu Tagen und zu Feiern. Wir bieten Ihnen hier die Gelegenheit in ruhiger und individueller Atmosphäre, ab vom Restauranttrubel unsere Gastlichkeit zu

genießen.

Umsatzgarantie für Exklusivbuchung: 720 €

Heidestübchen – 12-14 Plätze

Hier finden Sie an einer langen Tafel

Ihr Veranstaltungsplaner: Carolin Schulze 0151-10556406

WALDMAX
Ausflugsgaststätte

Platz für Gemütlichkeit. Unsere Heidestube ist ideal für kleine Familientreffen mit Kindern, oder auch eine Zusammenkunft in intimer Atmosphäre für ausgelassene Gespräche.

Umsatzgarantie für Exklusivbuchung: 375 €

Wintergärten - 140 Plätze

Unsere beiden Wintergärten bieten Ihnen eine moderne Atmosphäre. Mit Blick ins Grüne entsteht das Gefühl mitten in der Heide zu tafeln. Bei sonnigem Wetter wird dieses noch durch das Öffnen der Fensterfront unterstrichen. Auch einzeln buchbar.

Umsatzgarantie 140xExklusivbuchung:4.480 €

Umsatzgarantie 70xExklusivbuchung: 2.240 €

Biergarten / Terrasse

Genießen Sie in den Sommermona ten die unkompliziert und gesellig Atmosphäre in unserem idyllischen Biergarten. Unter dem grünen Blätterdach der Heide schmecken unsere Spezialitäten und ein frisch gezapftes Bier besonders gut. Ein Teil unserer Bänke und Tische sind überdacht, so dass Sie vor Wind und Wetter geschützt sind.

Exklusivnutzung nach Absprache möglich!

Zeltaufbau und Kinderanimation buchbar!

Ihr Veranstaltungsplaner: Carolin Schulze 0151-10556406

WALDMAX
Ausflugsgaststätte

"*Strandperle" Malter*

Wir bieten Ihnen für Ihren besonderen Anlass unser Haus am See - „Strandperle“ Malter in Dippoldiswalde OT Paulsdorf an. Genießen Sie hier die angenehme Atmosphäre mit großer Außenterrasse und direktem Zugang zum Strandbad.
Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

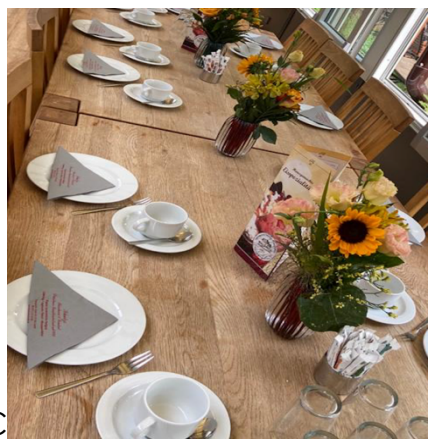
Umsatzgarantie 50xExklusivbuchung: 5.200 €

Eindecken

Unser Ambiente ist rustikal und gemütlich. Jederzeit können wir unsere Dekoration und das Eindecken ganz individuell an Ihre Wünsche anpassen.

Waldmax Orginal

Kostenfrei



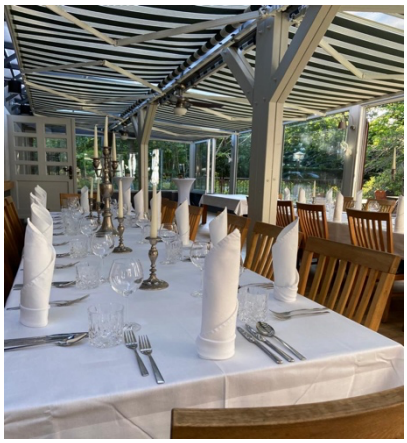
Geburtstagstisch
Einfach eingedeckt

1,00 EUR pro

Person

C 0151-10556406

WALDMAX
Ausflugsgaststätte



Tischdecke

Festlich eingedeckt

Ab 2,00 EUR pro Person

Sie haben wünsche zur Blumendekoration?

Wir empfehlen Blume „Hoffmann und Frau“ - 0351 8580170

Vorschläge Empfang mit Fingerfood

Rustikal

¼ Baguette raffiniert belegt mit Aufschnitt, Käse	3,00 €
Fettbemme mit Gurkenfächer	1,60 €
Mini – Beefsteaks (warm / kalt)	2,50 €
Melonenschiffchen mit Keulenschinken – Segel	3,50 €
½ gefülltes Ei mit Kaviar oder Lachs	3,60 €
Beef – Tatar auf Schwarzbrot	4,40 €

Vegetarisch

Gefüllte Strauchtomate mit Frischkäse	3,90 €
Käsespieß mit Oliven oder Obst	3,50 €
Tomate – Mozzarella Spieß	3,50 €
Pumpernickel – Käse – Taler	3,50 €

Ihr Veranstaltungsplaner: Carolin Schulze 0151-10556406

WALDMAX
Ausflugsgaststätte

Getränke zum Empfang

Wir empfangen Ihre Gäste mit einem Flying-Sektempfang beim Eintreffen:

Sekt halbtrocken/trocken (Weiß oder Rosé)	0,1l	3,60€
Waldmax Pfiff (Pils im Rotweinglas zum Anstoßen)	0,2l	3,50€
Limoncello-Sprizz mit Tonic	0,1l	3,20€
Aperol Sprizz oder Hugo	0,2l	6,90€

Auf den Tischen wird in Medium und Still Wasser eingesetzt sein:

Waldmaxsprudel	still/medium	1l	7,20€

Im Winter: *Gern empfangen wir Sie mit Glühwein o. Punsch an der*
Feuerschale + Fettbemmchen (pro Person 9,40 EUR)

Kaffeetrinken

Getränke zum Kaffeetrinken:

Kanne Kakao	18,20 €
Kanne Kaffee	19,90€

Ihr Veranstaltungsplaner: Carolin Schulze 0151-10556406

WALDMAX
Ausflugsgaststätte

Kaffeegedeck (1Stück Blechkuchen + 1 Tasse Filterkaffee) 5,90€

Kuchen

(12 Stück a 42,80€ gern auch Gemischt ab 4 Sorten)

Eierschecke (mit/ ohne Rosinen)
Russischer Zupfkuchen
Mandarine –Schmandkuchen
Kleckselkuchen
Himbeer – Schmand Kuchen
Kirschstreusel – Kuchen
Schoko – Birnenkuchen
Erdbeer Gelee (nach Saison)
Quarkkuchen
Apfelkuchen (Decke/Streussel)
Pflaumenstreusel
Mohn –Quarkkuchen
Waldbeere - Streusel
Pfirsich – Stracciatella
Kokoskuchen
Waldbeer/Blaubeer

Fragen Sie gern nach Ihrer Lieblingssorte! Wir backen selbst im Haus!

Torten

(12 Stück a 56,50 € oder 8 Stück a 37,50 €)

Fruchtgeschmack	Geschmack	Alkohol
Himbeere Pfirsich Birne Mandarine Mango	Joghurt Quark Sahne/ Mousse Schokolade Marzipan	Eierlikör (Vanille/ Schoko-lade) Schwarzwälder / Kirsch-wasser Marc de Champagne Amaretto

Ihr Veranstaltungsplaner: Carolin Schulze 0151-10556406

WALDMAX
Ausflugsgaststätte

Waldbeere	Nougat	Punsch
Kirsch	Mohn	Oma´s Hausfreund
Limette	Vanille	(Rührkuchen mit
Zitrone	Mokka	Eierlikörsahne)
Erdbeer	Pistazie	
	Buttercreme	

Fondant – Torten (Preis nach Form, Größe, Motiv)

Marmorkuchen mit Schokoglasur und bunten Linsen (a 25,00 €)

Wir bieten Ihnen auch Fruchttorteletts, Windbeutel oder Schillerlocken an.

Im Sommer – heiß auf Eis:

Wir bieten Ihnen eine Eisbombe an mit Sorten nach Ihrer Wahl.
ab 10 Per. (p.P. 5,80€) 3 Eissorten max. gemischt
Obst der Saison, Sahne Fontane

Candy-Tafel
Kleines Buffet mit Dounat, Muffin, Macaron und Co. (p.P. 4,50 €)

Schoko-Brunnen
Ein Erlebnis für Groß und Klein mit 5 Sorten Obst (p.P. 4,80€)
(ab 10 Personen)

Die Vorbestellung der Kuchen und Torten sollte spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung erfolgen. Wenn Sie **ausschließlich** eigene Kuchen und Torten mitbringen möchten, müssen wir Ihnen eine Aufwandsentschädigung als Tellergeld in Höhe von 3,00€ pro Person berechnen.

Ihr Veranstaltungsplaner: Carolin Schulze 0151-10556406

WALDMAX
Ausflugsgaststätte

Getränke

Auszug aus der Getränkekarte:

Tonic / Ginger Ale	3,80 €
Orangensaft / Apfelsaft / Rhabarbersaft / Kirschsaft / Bananensaft	4,70 €
Als Schorlen	4,20 €
Hausgemachte Limonade Waldbeer oder Holunder	4,90 €
Pepsi / Mirinda / SevenUp	4,20 €
Rote und Grüne Brause	3,80 €
Biere (Alle Größen 0,5l)	
Waldmax Pils oder Waldmax Dunkel	5,00 €
Paulaner Hefeweizen / Paulaner Hefeweizen alkoholfrei	5,50 €
Radeberger alkoholfreies Pils	3,90 €

Angebot – Bottelservice-Station WEIN:

In einem Eiskühler halten wir für Ihre Gäste zur *Selbstbedienung* folgendes bereit:

1 Bowl mit Weiß- und Rosé Wein a 6 Flaschen

Inklusive Gläserpyramide - Gesamtpreis: 299,00 €

„Pudelwohl“ trocken

Vincent Krämer/Reinhessen

Ein Cuvée aus Grauburgunder und Weißburgunder. Dieser Wein hüpft einem quietschvergnügt in die Nase. Genießen Sie Aromen von gelben Früchten und Citrus. Er präsentiert sich geschmeidig im Mund, mit einer feinen Restsüße, die den Wein zu einem perfekten Alltagswein macht.

Ihr Veranstaltungsplaner: Carolin Schulze 0151-10556406

Doktorspiele Rosé feinherb

Der Wein bietet eine kühle Nase. Genießen Sie Aromen von Gartenfrucht und Granatapfel. Klar schmeckt man helle Kirschen und saftige Himbeeren. Dieser Rosé hat einen festen Körper mit Kraft und feiner Struktur. Erleben Sie lebendige Frische. Ein Wein, bei dem man einfach nicht aufhören will.

Nach Verbrauch der Flaschen, kann die Bowl beliebig auf Wunsch nachgefüllt werden.

Getränkepauschale:

Auf Ihren Wunsch hin, können wir die Getränke auch als Pauschale pro Person hin abrechnen. **Mindestzeit hierfür beträgt 5 Stunden.** Inbegriffen sind Biere, Alkoholfreies, Filterkaffee, Sekt, Bowlen und Sprizze, Limonaden

und folgende Weine:

„Pudelwohl“ trocken

Vincent Krämer/Reinhessen

Ein Cuvée aus Grauburgunder und Weißburgunder. Dieser Wein hüpft einem quietschvergnügt in die Nase. Genießen Sie Aromen von gelben Früchten und Citrus. Er präsentiert sich geschmeidig im Mund, mit einer feinen Restsüße, die den Wein zu einem perfekten Alltagswein macht.

Portugieser Rosé

Weingut Neiss, Pfalz, Deutschland

Ein frischer, feinherber Wein mit zarten Noten von Himbeeren und Erdbeeren. Am Gaumen trifft Sie spritzige Orange. Ein Wein, der Spaß macht und viel gute Laune verbreitet!

Cal y Canto Tierra de Castilia

Bodegas Lopéz, Spanien
Rebsorten: Tempranillo, Merlot, Syrah
Sehr eleganter und zugleich würzig-fruchtiger Rotwein mit Noten von Brom-

beere, Kirsche und weißem Pfeffer. Er zeigt sich in einer brillanten, dunkelroten Farbe. Der saftig-frische Gesamteindruck erweitert sich durch feine Noten von Tabak.

Pro Person und Stunde berechnen wir Ihnen. 8,20€.

Alle Getränke außerhalb, sowie der Aperetiv gebühren einem kleinen Aufpreis.

Menüs und Buffets

Menü möglich ab 10 Personen

Frühling

Rinderconsomé mit gehacktem Ei und Gemüsestreifen

***

Gegrilltes Fischfilet auf Fenchelrisotto und buntem Gemüse

oder

Schnitzelröllchen gefüllt mit Peccorino, dazu feiner Salat aus grünem und weissen Spargel Sahnekartoffeln

***

Kleines warmes Schokoküchlein, Vanilleeis, Karamell und Obst

Pro Person 32,50 €

WALDMAX
Ausflugsgaststätte

Sommer

Kalte Gurkensuppe mit Sauerrahm und Dill

***

Hähnchenbrustfilet gefüllt mit getrockneter Tomate und Feta

Kräutersauce, Paprika – Oliven Ragout, Tagliatelle – Nest

***

Trilogie von der Schokolade

Pro Person 34,50 €

Herbst

Rote Beete Carpaccio

Ziegenkäse, karamellisiertem Apfel

***

Geschmorte Lammkeule

Thymiansauce, mediterranes Gemüse, Kartoffelgratin

***

Quarkmousse, Birnenchip, Gran Manier - Orangen Ragout

Pro Person 38,00 €

Ihr Veranstaltungsplaner: Carolin Schulze 0151-10556406

WALDMAX
Ausflugsgaststätte

Winter

Karottensamtsüppchen mit Lauchstroh

***

Sächsischer Sauerbraten

Rosinensauce, Apfelrotkohl, Kartoffelklößen

***

Zimt-Pflaume mit Quarkmousse und Schokoladensplittern

Pro Person 33,30 €

Klassisches Menü Waldmax

Pikante Tomatencremesuppe mit Basilikum

***

Duett von Rinder- und Schweinelendchen mit

Mandel-Romanesko und Kartoffelgratin

***

Gebackenes Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne

Pro Person 34,80 €

Bitte beachten Sie, dass wir Buffets erst ab 20 Erwachsenen Personen realisieren können.

Kinder können jeder Zeit von unserer Kinderkarte bestellen. Für Buffets berechnen wir die Kinder wie folgt: 0-3 – 0€, 4-12 1€ pro Lebensjahr, ab 13 voll

Ihr Veranstaltungsplaner: Carolin Schulze 0151-10556406

WALDMAX
Ausflugsgaststätte

Festlich Bayrisches Buffet

Bauernbrot, Brez´n, Fassbutter und Griebenschmalz

Vorspeisen

Frische hausgemachte Salate:

Karottensalat, Weißkrautsalat, Gurkensalat

Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler Käse

Trilogie aus der Hauseigenen Fleischerei:

Leberpastete, Räucher- und Aufschnittspezialitäten

Cremiger Obatzda mit roten Zwiebeln und saurer Gurke

Kalb-Trüffel-Frikadelle

Käsespezialitäten mit Trauben und Walnüssen

Suppe

Pikanter Kesselgulasch

Oder

Waldpilzsuppe mit Speck

Hauptgerichte

Landschweinfilets in Pfeffersauce

Kleine Schweine-Schnitzelchen

Leberkäse mit süßer Senf-Sauce

dazu servieren wir:

Frisches Marktgemüse, Fasssauerkraut

Hausgemachte Knödel und Kroketten

Dessert

Bayrisch-Creme mit Himbeermark

Obstauswahl der Saison

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Preis pro Person 35,50 €

Ihr Veranstaltungsplaner: Carolin Schulze 0151-10556406

WALDMAX
Ausflugsgaststätte

Waldmax Klassiker

Vorspeisen

Brotauswahl
Butter, Griebenschmalz, hausgemachte Leberpastete
Auswahl aus der Fischräucherkammer mit Sahnemeerrettich
Krautsalat, Gurkensalat, Tomatensalat
Sächsischer Pellkartoffelsalat
Hirtensalat mit Fetakäse und Oliven
Wurst- und Schinkenspezialitäten aus unserer Metzgerei
(Bierschinken, Metzgerschinken, sächs. Leberkäse, Nussschinken, sächsische Bratwurst, Löbtauer Keulenschinken, etc.)
Marinierter Tafelspitz mit Kräutervinaigrette
Hackepeter mit Kümmel und Zwiebel

Suppe

Kartoffelsuppe
oder
Pikante Tomatensuppe

Hauptgerichte

Spanferkelrollbraten in Dunkelbiersauce
Hähnchenpfanne mit Paprika-Tomaten-Sahnesauce
Spinatknödel in Nussbutter gebraten

Beilagen:

Buntes Marktgemüse, Fasssauerkaut, Rosmarinkartoffeln, Kroketten

Desserts

Schokoladenmousse mit Waldbeerenragout
Quark-Mandarinen-Creme

Preis pro Person 32,30 €

Ihr Veranstaltungsplaner: Carolin Schulze 0151-10556406

WALDMAX
Ausflugsgaststätte

Schlemmer Buffet

Vorspeisen

Landbrot, Baguette
Gesalzene Butter, Griebenschmalz, hausgemachte Leberpastete
Antipasti Auswahl
Tomate – Mozzarella Platte
Auswahl aus der Fischräucherkammer mit Sahnemeerrettich
Braten- und Schinkenspezialitäten aus unserer Metzgerei
(Bierschinken, Metzgerschinken, sächs. Leberkäse, Nussschinken, sächsische Bratwurst, Löbtauer Keulenschinken, etc.)
Käseplatte mit Tauben und Nüssen
Feuriger Rindfleischsalat
Grüne Blattsalatauswahl mit hausgemachtem Dressing

Suppe

Karottenrahmsuppe mit Speck
oder
Rinderbrühe mit Gemüsestreifen

Hauptgerichte

Sauerbraten vom Jungbullen
Catch oft he Day – Fisch nach Tagesangebot
Hackbällchen vom Rind gefüllt mit Ziegenkäse
Röstis mit Gemüseragout nach Saison

Beilagen:

Tomatenreis, Rosmarinkartoffeln, Blattspinat, Apfel-Rotkohl

Desserts

Mohnmousse mit Kirschragout
Pana-Cotta mit Himbeersauce
Mund-Obst-Platte der Saison

Pro Person 36,50 €

Ihr Veranstaltungsplaner: Carolin Schulze 0151-10556406

WALDMAX
Ausflugsgaststätte

DDR - Buffet der Kindheit

Vorspeisen

Landbrot, Baguette
Gesalzene Butter, Griebenschmalz, hausgemachte Leberpastete
Gemischte Blatt- und Rohkostsalate der Saison
mit Hausdressing
Auswahl aus der Fischräucherkammer mit Sahnemeerrettich und Roter Bete
Braten- und Schinkenspezialitäten aus unserer Metzgerei
(Bierschinken, Metzgerschinken, sächs. Leberkäse, Nussschinken, sächsische Bratwurst, Löbtauer Keulenschinken, etc.)
Käseplatte mit Tauben und Nüssen
Feuriger Rindfleischsalat
Grüne Blattsalatauswahl mit hausgemachtem Dressing

Suppe

Soljanka mit Zitrone und Schmand

Hauptgerichte

Senfeier mit original Bautzner Senf
Catch oft he Day – Fisch nach Ungarischer Art
Schnitzel Klassisch vom Schweinerücken in Fassbutter gebraten
Broilerkeulen „wie früher“
Schulzens Sülze mit Remoulade

Beilagen:

Tomatenreis, Gemüse der Saison, Kartoffeln & Bratkartoffeln

Desserts

Omas Quarkkeulchen
Sächsische Plinsen zum „selber garnieren“
Quarkspeise im Gläs
Mund-Obst-Platte der Saison

Pro Person 39,90 €

Ihr Veranstaltungsplaner: Carolin Schulze 0151-10556406

WALDMAX
Ausflugsgaststätte

Mediterran - Sommerlich

Kalte Vorspeisen
Gesalzene- und Tomatenbutter, Kräuterfrischkäse
Landbrot, Baguette und Forcaccia
Tomatenplatte mit Büffelmozzarella und Rucola Pesto
Katalonischer Bauernsalat (Gurke/ Tomate/ Paprika/ Feta/ Oliven)
Rindertatar mit Parmesanhobel
Anti-Pasti-Platte gemischt
Schinken-Melonen Schiffchen
Gurkensalat, Weisskrautsalat

Wurst- und Schinkenspezialitäten aus unserer Metzgerei
(Bierschinken, Metzgerschinken, sächs. Leberkäse, Nussschinken, sächsische Bratwurst, Löbtauer Keulenschinken, etc.)

Suppe
Gazpacho (kalte Gemüsesuppe)
oder
Scharfe Tomaten-Kokos-Suppe

Hauptgerichte
Medaillons vom Landschwein mit Bacon und Champignons
Lamm geschmort mit Thymiansauce
Fischfilet auf Tomaten-Spinat-Bett

Beilagen:
Sommer-Gemüse, Apel-Rotkohl, Kräuterreis, Rosmarinkartoffeln

Desserts
Tiramisu

Panna Cotta mit Fruchtspiegel

Käsebrett mit Trauben und Chutney

Preis pro Person 38,00 €

Ihr Veranstaltungsplaner: Carolin Schulze 0151-10556406

WALDMAX
Ausflugsgaststätte

Herzerwärmend-Winterlich

Vorspeisen

Warme Brotauswahl
Rotweinbutter, Fassbutter, Griebenschmalz
Feldsalat mit extra Honigdressing & geröstete Kerne
Gefüllte Eier mit Lachs und Salami garniert
Couscous-Salat
Weisskraut- und Rotkrautsalat
Matjeshäckerle mit Apfel
Rosa-Roastbeef mit Meerrettich und Mixed Pickles
Schinkenspezialitäten aus der hauseigenen Fleischerei
(geräuchertes Schweinefilet, Lachsschinken, Löbtauer Keulenschinken, etc.)
Getrüffelte Kalbsfrikadellen

Suppe

Maronenrahmsüppchen und Speck
oder
Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl

Hauptgerichte

Rinderbäckchen in Dunkelbiersauce geschmort
Fischfilet-Fang des Tages
Gemüse-Spinat-Strudel mit Tomatensauce

Auf Anfrage: Rinderfilet im Ganzen / Entenkeulen oder -brust / Kaninchen

Beilagen:
Kartoffelgratin, Kroketten, Apel-Rotkohl, Schmorgemüse

Desserts

intern. Käseauswahl mit Feigensenf & Chutney / Trauben
Crème Brûlée
Schokoladenmousse mit verschiedenen Früchten

Pro Person ab 39,80 EUR

Ihr Veranstaltungsplaner: Carolin Schulze 0151-10556406

WALDMAX
Ausflugsgaststätte

Festliches Grillbuffet

Für unser Grillbuffet bietet sich auch die Station zum „Self-Grilling“ an. Hier ziehen wir 4,00€ pro Person vom Buffetpreis ab.

Salate und Vorspeisen am Buffet
Bunter Nudelsalat
Sächsischer Pellkartoffelsalat
3 verschiedene Rohkostsalate
Griechischer Hirtensalat mit Fetakäse und Oliven
Bunte Blattsalate mit Honig-Senf-Dressing
Tomaten-Mozzarella-Platte
Brotvariation mit Butter

Saucen und Dips
Kräuterschmand
Ketchup / Bautzner Senf
Sweet-Chili Sauce

Frisch vom Grill
Marinierte Grillsteaks vom sächsischen Jungschwein
Schulzens Rinderhüftsteaks
Rostbratwürste aus der hauseigenen Fleischerei
Gourmetbratwürste (Spinat und Käse)

Beilagen
Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelecken

Dessert
Obstplatte der Saison
Waldbeerenragout und Vanillesauce
Pana Cotta und Mango

Preis pro Person 36,50€

Ihr Veranstaltungsplaner: Carolin Schulze 0151-10556406

WALDMAX
Ausflugsgaststätte

Weitere Vorschläge für Ihr Buffet:

Kaltanteil

Fleisch

Kalbsfrikadellen (warm/ kalt – 2,90€ / Stück)
Hackepeter mit Kümmel und Zwiebel (3,50€/ pro Person)
Tatar, fertig angemacht (6€ / pro Person)
Schinkenvariation aus der Hauseigenen Fleischerei (2,20€ / pro Person)

Vegetarisch

Käseauswahl mit Früchten (3,50€ / Person)
Obatzter mit Roten Zwiebeln (2,80€ / pro Person)
Gefüllte Champignons mit Frischkäse (3,90€ / pro Person)

Salate

Kartoffelsalat (sächsisch oder bayrischer Art) (1,90€ / pro Person)
Tomaten-, Gurken-, Bohnen-, Rohkostsalat (1,45€ / pro Person)
Arrangement von Blattsalaten mit Hausdressing (0,90€ / Person)
Rohkoststicks mit Kräuterquart (1,95€ / Person)
Fruchtiger Geflügelsalat (1,85€ / Person)

Hauptgerichte

Schnitzel (Schwein 5€ / Stück, Kalb 7€ / Stück)
½ Hähnchenkeulen (warm/ kalt – 4€ / Stück)
Steak au Four (Rückensteak mit Würzfleisch überbacken) (6€ / Stück)
Wildbraten (7€ / pro Person)
Wildragout mit dunkler Jus (7€ / pro Person)
Lammkoteletts (8€ / 2 Stück)
Kalbsgeschnetzeltes (7€ / pro Person)
Kassler im Brotteig (9€ / pro Person)
Gebratene Streifen vom Rind mit Roter Bete, Champignon (8€ / pro Person)

Vegetarische Speisen

Spinatknödel mit Nussbutter & Parmesan (5€ / pro Person)
Tomatisierte Pasta mit Parmesanhobeln (7€ / pro Person)
Waldpilzrisotto mit Kräutern (5€ / pro Person)
Rote Bete Risotto (5€ / pro Person)

Desserts

Obstplatte ab 10 Personen (nach Tagespreis)
½ Apfelstrudel mit Vanillesauce (ca. 6-8 Portionen / 25€)
Waldbeerenragout mit Vanillesauce im Glas (2,50€ / Stück)

Ihr Veranstaltungsplaner: Carolin Schulze 0151-10556406

WALDMAX
Ausflugsgaststätte

Mitternachtssnack:

Als kleinen Snack zur späten Stunde empfehlen wir gerne:

(Buchbar ab 20 Personen)

Currywurst-Pfanne mit Brot	pro Portion 5,20€
Deftige Gulaschsuppe	pro Portion 4,90€
Hackepeter mit Zwiebel, Gurke und Brot	pro Portion 3,50€

Genießen Sie zum Essen unsere Hausweine:

Rings um Dießbar-Seusslitz liegt die “Sächsische Riviera”. Hier am Meißner Elbbogen befinden sich die Weinberge von Jan Ulrich, die von ihm seit 1992 kultiviert und gepflegt werden. Wir sind glücklich, dass wir mit ihm zusammen unsere Hausweine der Edition “Waldmax” kreieren konnten. Weiss, rosé und rot funkeln Ihnen unsere Cuvées im Glas entgegen. Jeder typisch für seine Art und doch einzigartig in seiner Ausprägung.

Edition Waldmax Weiss, QbA trocken	0,75 l	26,90 €
Weingut Jan Ulrich, Diesbar-Seußlitz, Sachsen	0,20 l	7,40 €

Rebsorten: Kerner, Müller-Thurgau, Johaniter
In der Nase präsentieren sich belebende Aromen, die an reife Sommeräpfel erinnern. Dieser köstliche, erfrischende Eindruck setzt sich im Geschmack fort und wird von einer feinen Säure und geringen Restzuckergehalt umspielt.

Edition Waldmax Schieler Rosé QbA trocken	0,75 l	30,75 €
Weingut Jan Ulrich, Diesbar-Seußlitz, Sachsen	0,20 l	7,90 €

Rebsorten: Johaniter, Dornfelder
Der Schieler ist eine besondere sächsische Rarität. Der Verschnitt von roten und weißen Trauben liegt gemeinsam auf der Maische und wird auch gemeinsam gekeltert. Heraus kommt ein lebendiger und jugendlich, frischer Wein. Mit einer harmonisch saftigen Säurestruktur und kräftigen Fruchtaromen von roten reifen Beeren passt er perfekt zu jedem Gericht.

Edition Waldmax Rotweincuvée QbA trocken	0,75 l	32,00 €
Weingut Jan Ulrich, Diesbar-Seußlitz, Sachsen	0,20 l	8,50 €

Rebsorten: Spätburgunder, Regent und Dornfelder
Ein runder, kräftiger Rotwein. Sein Duft wird dominiert von roten und dunklen Beeren. Sein Geschmack wird ergänzt durch feine Noten von Cassis und einem leichten Tannin.

Gern können Sie Ihre individuellen Getränkewünsche auch mit uns abstimmen. Wir drucken Ihnen für Ihre Veranstaltung Auswahlkarten nach Ihrer Vorgabe.

Ihr Veranstaltungsplaner: Carolin Schulze 0151-10556406

WALDMAX
Ausflugsgaststätte

Weiter organisatorische Hinweise:

Eine extra Bestuhlung des Gastraumes, oder auch ein Aufbau eines Pavillons mit Bestuhlung im Garten wird eine Pauschale für Auf- und Abbau in Höhe von 200-350€ berechnet. Die Höhe richtet sich nach dem Aufwand der Vor- und Nachbereitung.

Gern können Sie unser Restaurant auch exklusiv mieten. Hier wird ein Mindestumsatz der Veranstaltung zu Grunde gelegt. Dieser variiert nach Aufwand.

Nicht erreichte Mindestumsätze werden, je nach Vereinbarungen mit Raummieten aufgestockt.

Veranstaltungsverträge müssen bis 8 Wochen vor Veranstaltung geschlossen werden. Ihre Anfrage und die Zusendung der Bankettmappe zählen noch nicht als Reservierung.

Jeder Gast ist einzigartig, genau wie jeder Grund zu feiern – daher lassen Sie uns immer individuell ein Angebot ausarbeiten nach Ihren Vorstellungen und Budgetwünschen.

Unsere Öffnungszeiten entnehmen Sie bitte der Internetseite. Veranstaltungen die länger als unsere tägliche Öffnungszeit bis 21 Uhr geplant sind, können gern angefragt werden. Hier berechnen wir ab 22 Uhr eine Aufwandsentschädigung für den Nachtservice in Höhe von 180€ pro angefangene Stunde.

Bitte vereinbaren Sie für eine Besichtigung bei uns vor Ort immer einen Termin mit uns.

Menü- oder Speisekarte fertigen wir gern an. Bitte lassen Sie sich dazu im Rahmen unserer Möglichkeiten beraten.

Hussen und Tischdecken können gegen einen Aufpreis gebucht werden.

Platz für Leinwand und Beamer ist im Haus gegeben-Technik vermieten wir nicht.

Feuerschale ist inklusive Holz Stundenweise buchbar.

Eine Staffelei für Ihren Tischplan stellen wir Ihnen gern auf Anfrage zur Verfügung.

Verschiedene Utensilien für Dekoration und Ambiente sind im Haus vorhanden und können genutzt werden. Bitte sprechen Sie uns darauf an.

Ihr Veranstaltungsplaner: Carolin Schulze 0151-10556406

WALDMAX
Ausflugsgaststätte

Unsere Empfehlungen für Ihre Veranstaltung:

Photographie

Jörn Buchheim	0178 166 43 62
Romy Handke	0172 939 5335

Taxi

Dresden Zentrale	0351 211 211
Förster	0351 833 700 00
Taxi Radebeul	0351 830 56 56
Limousinen-Service Joel	0172 351 47 37

Kutschfahrten

Kremser Sabine Voigt	0351 849 12 38

Musik

Geräuschmacherei DJ Matthias	0173 199 85 47
DJ Dino – Dirk Weinbrecht	0351 847 44 82
Pianist und Sänger Monsieur T.	0177 273 73 77
Reinhardt und Franzi Hauke Band	0170 48 24 841
Tosten Schäpan Solo-Tenor	0176 69 290 110
The Oldi Man – Band	0351 83 87 165

Zauberkunst

Andreas Röthig	0151 56 334 379
Jens Kießling	0351 324 25 46
Mario Wilson	0172 794 79 79
Florian Poldrack	info.florianpoldrack@gmail.com

Kinderbetreuung

Torsten Schaal	0171 53 54 777

Blumen und Dekoration

Hofmann + Frau | Blumen	0351 85 80 170

Ihr Veranstaltungsplaner: Carolin Schulze 0151-10556406